

La pavlova au chocolat par PRÉSIDENT PROFESSIONNEL

RECETTE RÉALISÉE POUR UNE PLAQUE, SOIT 30 PAVLOVAS INDIVIDUELLES

INGRÉDIENTS

Meringue Suisse

- 400 g de blancs d'œufs
- 400 g de sucre semoule
- 200 g de sucre glace



Biscuit brownie noix de pécan

- 300 g de noix de pécan
- 250 g de couverture noire 64 %
- 300 g de **Beurre doux**

Gastronomique

- 250 g d'œufs
- 150 g de farine T45
- 325 g de cassonade

Crèmeux chocolat 64 %

- 750 g de lait entier
 - 750 g de **Crème**
- ### Gastronomique 35 %
- 360 g de jaunes d'œuf
 - 150 g de sucre semoule
 - 750 g de couverture noire 64 %

Crème chantilly

- 1000 g de **Crème**
- ### Gastronomique 35 %
- 60 g de sucre glace



PRÉPARATION

Meringue Suisse

Monter les blancs et le sucre semoule au bain marie à 50 °C. Verser dans la cuve du batteur et monter jusqu'à refroidissement. Ajouter délicatement le sucre glace. Pocher sur plaque. Cuire à 80 °C, 4 h minimum au four ventilé.

Biscuit brownie noix de pécan

Hacher et torrifier les noix de pécan (5 à 10 min à 170 °C). Faire fondre le chocolat (tiède) puis incorporer le beurre pommade. Blanchir les œufs avec la cassonade et ajouter au mélange chocolat / beurre. Ajouter la farine tamisée puis les noix de pécan torrifiées. Pocher dans le cadre. Cuisson 20 min à 170 °C

Crèmeux chocolat 64 %

Faire chauffer le lait et la crème. Verser sur les œufs blanchis. Cuire à 84 °C. Chinoiser si besoin et émulsionner sur la couverture noire. Couler en moule flexipan, poser le biscuit et faire prendre au froid négatif.

Crème chantilly

Mélanger le sucre glace et la crème, faire foisonner au batteur. Assembler le tout.